



Schlumberger[®]
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

178014 1963

1963er Armagnac Millésimé Samalens 42% vol AC Bas Armagnac

Armagnac Samalens

Alkohol 42 % vol.
Verschluss GRIFFKORKE

Sehr dunkelbraun mit Feuer artigen Orange Reflexen. Das typische Bouquet ist intensiv, duftend nach reifen Früchten und Pflaume. Im Geschmack zeigt er sich anfänglich weich, geschmeidig und süß, gefolgt von einem sich abzeichnenden Geschmack gealterten Armagnacs. Einen solch alten und edlen Tropfen begleitet man am besten mit guter Gesellschaft, guten Gesprächen und vielleicht einem Stückchen Grand Cru Schokolade oberhalb von 60 % Kakaogehalt!

Region Armagnac

Die Heimat des Armagnac ist die uralte Provinz Gascogne, die sich entlang des Atlantik im Südwesten Frankreichs unterhalb von Bordeaux bis an die spanische Grenze ausdehnt. Bereits die Musketiere brachten die Region zu literarischer Berühmtheit, doch als im Jahre 1818 der französische König XVIII. der regionalen Destillation "Alambic Armagnacais" das Patent verlieh begann der siegeszug eines der edelsten Brände Frankreichs. Das Gebiet Bas Armagnac liefert die besten Qualitäten der Region.

Erzeuger Armagnac Samalens

Die im Jahr 1882 durch Jean Samalens gegründete Armagnac-Brennerei ist inzwischen in vierter Generation und noch immer im Familienbesitz. Das Stammhaus liegt im Ort Laujuzan, inmitten von Eichenwäldern umgeben, im Bas Armagnac, wo die besten Grundweine für den Armagnac entstehen. Die Distillerie ist mit 8 Alambics die Wichtigste in der Region. Zu den wahren Schätzen des Hauses gehören auch alte Tropfen, die bis an das Jahr 1888 zurückreichen.

Zutaten

Stand 24.07.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de